

CONCLUSÕES: Os pacientes do Hospital 2 avaliaram melhor a dieta hospitalar, mostrando que as refeições em *cook-chill* podem ser bem aceitas por idosos hospitalizados, prevenindo a desnutrição hospitalar.

PO105. O PROJETO DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA “ALIMENTAÇÃO, NUTRIÇÃO E ENVELHECIMENTO”: 25 ANOS DE EXPERIÊNCIA DO TRABALHO EDUCATIVO COM IDOSOS – UERJ, RIO DE JANEIRO, BRASIL

Débora Martins dos Santos¹; Maria Fátima Garcia de Menezes¹; Elda Lima Tavares¹; Flávia dos Santos Brito Barbosa¹; Amanda Sá Marcos da Silva²; Ana Paula da Silveira Santos²; Luciane Diniz de Lima Portella²; Jacqueline Miranda dos Santos²; Bruna Ignácio Fournier de Noronha²; Érika de Melo Basílio²

¹ Departamento de Nutrição Social do Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro

² Instituto de Nutrição da Universidade do Estado do Rio de Janeiro, Bolsistas e Voluntárias de Extensão - SR3 - Sub-Reitoria de Extensão da Universidade do Estado do Rio de Janeiro

Diante do crescimento da população idosa, o Instituto de Nutrição, em parceria com a Universidade Aberta da Terceira Idade, criou o Projeto de Extensão Alimentação, Nutrição e Envelhecimento para desenvolver ações assistenciais e educativas. A valorização do diálogo, respeito aos diferentes saberes, estímulo à autonomia, atenção às necessidades específicas do idoso e utilização de metodologia lúdica e interativa são nortes metodológicos. O objetivo do presente trabalho é compartilhar a experiência das ações educativas com idosos ao longo dos 25 anos de existência. Realizou-se análise documental no acervo do projeto. O material escrito inclui formulários de planejamento e cadernos de campo. Há consentimento informado dos participantes. A trajetória será apresentada sob a forma de linha temporal, destacando-se: perspectivas teóricas que fundamentam as ações, modalidades de ações educativas, temas selecionados, estratégias metodológicas e recursos utilizados. A orientação alimentar individualizada e “palestras” baseadas na prevenção de doenças marcaram o início do projeto. A experiência ampliou seu escopo e foram desenvolvidas diferentes ações coletivas: “Grupo Sala de Espera”, “Grupo Nutrição e Psicologia”, “Curso Nutrição e Terceira Idade”, “Grupo Roda da Saúde”, “Rodas de Conversa”, que apoiadas no referencial teórico da promoção da saúde e da educação popular em saúde valorizaram a vertente do alimento, a troca de saberes entre profissionais e idosos e a problematização do comer na vida cotidiana. A criatividade e a ousadia na seleção de temas, estratégias e recursos foram desafios e frutos de reflexão e avaliação do trabalho. São exemplos de temas: alimentação e marketing, alimentos da moda, alimentação e sustentabilidade; e, nas estratégias metodológicas: dramatização, jogos, oficinas culinárias. Produção de mural, apostilas e folders também integraram essa trajetória. A experiência possibilitou um debate instigante sobre a complexidade do campo da Alimentação e Nutrição, sua inter-relação com a saúde e a valorização do trabalho educativo para a formação profissional.

PO106. FOOD AND NUTRITION PROFESSIONALS' VIEWS AND USE OF FOOD AND NUTRITION LABELLING

Daniela Vareiro^{1,2}; Bela Franchini¹; Bruno Oliveira¹; Maria Daniel Vaz de Almeida¹

¹ Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto

² Santa Casa da Misericórdia de Vila do Conde

INTRODUCTION: Food and nutrition labelling (FNL) can be an important information

tool for food-related professionals. However, professionals' views and use of FNL remains to be studied.

OBJECTIVES: 1) To explore the importance of FNL among different groups of professionals; 2) To understand the use and interest of FNL in their professional activity.

METHODOLOGY: A cross-sectional study was conducted from 12/2016 to 4/2017, using a self-administered online questionnaire developed with LimeSurvey®. Professional overview on FNL included: frequency of reading of mandatory information, recognised importance, use, confidence and satisfaction with the presentation of information. Eligible criteria were: to be ≥ 18 years, to live in Portugal and to have a professional activity in the food/nutrition area. Request to participate was sent by email to governmental/non-governmental agencies, professional and business associations, and higher education institutions in the food area. Respondents were grouped according to their professional expertise as it follows: G1 “Clinical care”, G2 “Primary health care, community and public health”, G3 “Food industry, innovation and laboratory analysis”, G4 “Food service”, G5 “Research, education and training” and G6 “Quality control, food safety, inspection and consulting”. Responses were analysed using IBM/SPSS (version 24). Non-parametric *Kruskal-Wallis* and X2 tests were used to identify differences amongst groups.

RESULTS: The sample includes 295 participants (241 women; 81%), married (53.2%), average age 39 years, and with high level of education. All professional groups indicate FNL as an important issue in their daily practice (97-100%). 95% of “Food service” professionals use “almost always/often/always” labelling in their activity. Compared to others, this group stands out by reading, “use by date”, “special conditions of storage and/or use”, “presence of allergens” and “nutrition labelling”. G2 were more likely to read the “nutrition declaration”, G3 the “the name of the food” and “country of origin”, and G6 the “food operator data”.

CONCLUSIONS: FNL was considered to be important by all professional groups under research. However significant differences were found amongst the various groups, which seem to reflect the scope of their daily activity.

PO107. RELACIONAM-SE OS CONHECIMENTOS CULINÁRIOS COM OS HÁBITOS ALIMENTARES SAUDÁVEIS DE ESTUDANTES UNIVERSITÁRIOS?

Laura Piva¹; Ana Santos-Ruiz¹; María Dolores Fernández-Pascual¹

¹ Universidade de Alicante

INTRODUÇÃO: Durante a fase universitária os estudantes tendem a adotar condutas alimentares pouco saudáveis caracterizadas pelo baixo consumo de frutas e verduras e alta ingestão de alimentos ricos em gorduras e açúcares.

OBJETIVOS: Pesquisar a diferença em ter conhecimentos culinários e não tê-los em variáveis antropométricas e hábito alimentar.

METODOLOGIA: 145 participantes (61 homens e 84 mulheres) entre 20 e 50 anos (média= 25,33) participaram nesta pesquisa. Registrou-se peso, percentagem de gordura corporal e visceral. A relação cintura/quadril e o Índice de Massa Corporal (IMC) foram calculados. Para avaliar a ingestão alimentar recorreu-se à aplicação de um questionário de frequência alimentar (QFA), onde foi feita a pergunta: Você tem conhecimentos culinários? (Alternativas de resposta: Sim ou Não) e divididos em dois grupos (grupo 1 = Conhecimento; grupo 2 = Sem conhecimento).

RESULTADOS: Os grupos foram comparados com as variáveis indicadas observando uma dependência de género ($p = 0,016$), por tanto, realizaram-se as análises por género. Os homens do grupo 1 apresentaram diferenças em relação ao grupo 2, maior consumo de verduras ($p = 0,002$) e o grupo 2 mostrou significativamente maior consumo de açúcares ($p = 0,03$), gordura visceral ($p = 0,002$) e índice cintura/quadril ($p = 0,007$). As mulheres mostraram diferenças entre os grupos em consumo de pão ($p = 0,01$) e gorduras ($p = 0,004$) e alimentos elaborados ($p \leq 0,001$) com pontuações maiores no grupo 2.